

Изобретение относится к пищевой промышленности, в частности к технологии обработки и упаковки пищевых продуктов, а именно, производимых из грецких орехов.

Предложены два способа производства упакованного орехового продукта, первый способ включает дезинфекцию грецких орехов молочно-восковой спелости или спелых, частичное раскалывание деревянистой скорлупы с сохранением ядра целым, удаление частей разрушенной скорлупы и укладку орехов в воздухонепроницаемый контейнер открытой частью ядра вверх. Второй способ включает подготовку ядра спелых грецких орехов, укладку ядра в воздухонепроницаемый контейнер произвольным образом и внесение вкусовой добавки в количестве 25...30% от общей массы продукта. После чего, оба способа предусматривают покрытие контейнера прозрачной, воздухонепроницаемой пленкой и его герметичное уплотнение сварным швом, выполняемым по краю контейнера, при этом внутри контейнера создается защитная атмосфера вакуума или инертных газов.

П. формулы: 5

Фиг.: 2